

## les galettes

*Farine de blé noir IGP Bretagne Moulin de la Fatigue VITRÉ (35)*

**compl'ette** 12 €

Jambon Prince de Paris, œuf bio de la Ferme du Pré, comté râpé.

**bernadette** 15 €

Jambon à la truffe, brousse de brebis, mimolette vieille, poêlée de shiitaké maison à l'ail noir.

**josette** 15 €

Andouille de Guéméné snackée, compotée d'échalotes maison à l'hydromel, cœur d'artichaut à la crème d'Isigny et moutarde de Meaux.

**ginette** 15 €

Truite française, radis noir, tarama blanc, algues wakamé, crème d'Isigny, graines de sésame au yuzu.

**antoinette** 14 €

Jardin de saison maison, brousse de brebis, poivrons marinés, mélange de graines, salade.

**zézette** 15 €

Saucisse bio de la Ferme de Mésenguy, cheddar, compotée d'oignons maison, sauce Bull-Dog, oignons crispy.

**portion de salade** 3 €

## formule midi

*du lundi au vendredi hors jours fériés*

Une galette au choix 15 €  
+ une crêpe (jusqu'à 5 €)

## gaufres de sarrasin

*Farine de blé noir IGP Bretagne Moulin de la Fatigue VITRÉ (35)*

lucette 13 €

Lard français, comté râpé, salade

claudette 13 €

Truite française, fromage de chèvre, crème ciboulette, salade

## à partager

Galette roulée jambon, comté râpé 8 €

Rillettes de maquereaux maison et chips de sarrasin 8 €

## menu pouss'ette

Galette jambon, comté râpé + une crêpe classique 12 €  
+ un verre de jus de pomme Maison Sorre

## les crêpes (déclinables en sarrasin)

*Farine de froment bio Moulin de la Fatigue VITRÉ (35)*

Beurre, sucre, beurre sucre, citron sucre	4 €
Caramel au beurre salé maison	5 €
Chocolat maison	5 €
Pâte à tartiner maison	5 €
Confitures artisanales de « Clem »	6 €
Pâte de pistache maison	7 €
colette : Caramel beurre salé maison, éclats de noisettes, glace vanille	8 €
pierrette : Pommes tatin, caramel au beurre salé maison, glace vanille	8,50 €

## boissons chaudes

Expresso « Le café de Mick », Guatemala	2,50 €
Café allongé « Le café de Mick », Guatemala	2,60 €
Café crème « Le café de Mick », Guatemala	3 €
Thés et infusions bio « L'Autre Thé »	5 €
Chocolat chaud	5 €

## boissons fraîches

Eau filtrée	à volonté
Eau filtrée gazeuse	2,50 € à volonté
Jus de pomme bio de la Maison Sorre PLERGUER (35)	5 €
Jus de pomme pétillant de la Maison Sorre PLERGUER (35)	5 €
Soft/Sodas	3,50 €
Sirop à l'eau	2,50 €

## cidres

- Cidre Brut Bio Maison Sorre PLERGUER (35)** 18 €  
Elaboré avec les meilleures pommes du terroir, elles lui confèrent de la puissance aromatique, une pointe d'amertume et une fraîcheur propre au savoir-faire artisanal.
- Cidre Doux Bio Maison Sorre PLERGUER (35)** 18 €  
Cuvée ronde avec beaucoup de corps, elle se caractérise par des notes de pommes mûres, miel et abricot.
- Cidre Brut Cotentin Bio AOP Cuvée Tradition Maison Hérout AUVERS (50)** 23 €  
Arômes subtils où se retrouvent des notes de beurre et d'herbes séchées, bel équilibre qui laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur.
- Cidre Extra Brut Cotentin Bio AOP Grande Cuvée Maison Hérout AUVERS (50)** 25 €  
Bel équilibre et une structure tannique affirmée apportant des saveurs amères, au nez il offre un goût iodé.
- Cidre Bio Micro Cuvée n°1 Maison Hérout AUVERS (50)** 29 €  
Fermentation d'au moins 3 mois en fût de chêne ayant élevé du Calvados renforçant un peu le cidre en alcool et en tanins, pour une finesse très fruitée. Un vrai bonbon !
- Cidre Brut « gastronomique » Nérios Bio Domaine Johanna Cécillon SEVIGNAC (22)** 26 €  
Puissant et tannique ! Les bulles sont fines en bouches des notes de réglisse, vanille, légèrement caramélisé.
- Poiré Extra-Brut Bélenos Bio Domaine Johanna Cécillon SEVIGNAC (22)** 27 €  
Poiré avec des bulles fines laissant apparaître une belle minéralité et une attaque iodée.
- Cidre Brut ou Doux de Normandie IGP Bio 33cl** 7 €  
**Amour Maison Hérout AUVERS (50)** Cidre de Normandie IGP BIO sans traitement chimique sur l'arbre, le fruit ou le pré.

## à la pression

### Bières de la Maison BAPBAP, Microbrasserie Paris XI.

Faubourg Pilsner (100% de malt Pilsner) 4,5%	4,50 € (25cl)
	8 € (50cl)
Canopée IPA Bio (ingrédients 100% bio) 5,6%	5 € (25cl)
	9 € (50cl)

### Cidres de la Maison Sorre PLERGUER (35)

Cidre Brut 20cl	4,50 €
Cidre Brut 50cl (pinte ou pichet)	9 €

## vins bio

Carte du moment voir ardoise.

Verre de vin de la carte du moment l2,5cl	5,50 €
---	--------

